

COCKTAILS
CLASSIQUES
SIRDAVIS

DÈS 15H30 | FROM 3:30 PM

COCKTAILS ÉLABORÉS PAR NOTRE 1^{ÈRE} BARMAID,
LÉA VELLY, ET SON ÉQUIPE.

Old Davis

SirDavis, sirop d'érable, bitters chocolat & mandarine **21€**

Fresh Breeze

*SirDavis, oléo clémentine & tonka, menthe fraîche,
bitters Peychaud* **21€**

Honey Bee

SirDavis, jus de citron et sirop de miel maison **21€**

COCKTAILS
CRÉATION
SIRDAVIS

Cinnamon Rodéo

*SirDavis, cordial miel & pomme rouge, sirop de
cannelle maison* **18€**

Pear Davis

*SirDavis infusé à la cardamome, Merlet poire,
sirop de miel maison, bitters miel & Abbott* **18€**

COCKTAILS
CRÉATION
TERRASS''

Canyon Martini <i>Vodka, Amaretto, espresso, sirop de cerise maison</i>	18€
Golden Ranch <i>Rhum Eminente 7 ans Reserva, Frangelico, ananas frais caramélisé, sirop de caramel, jus de citron</i>	18€
Pepper Mirage <i>Vodka infusée aux poivres Kampot, liqueur de sureau, jus de cranberry, jus de citron, mousse maison pomme & hibiscus vanillée</i>	18€

COCKTAILS
CHAUDS
TERRASS''

Red Normandie <i>Vin rouge Saint-Émilion, poire, pomme, cannelle, gingembre, orange, clou de girofle, sucre de canne, Christian Drouin Calvados</i>	16€
Fire Grog <i>Rhum Eminente 7 ans Reserva, sirop de miel maison, infusion cannelle, tonka, gingembre et clou de girofle</i>	16€

MOCKTAILS
CRÉATION

DÈS 15H30 | FROM 3:30 PM
MOCKTAILS ÉLABORÉS PAR NOTRE 1^{ÈRE} BARMAID,
LÉA VELLY, ET SON ÉQUIPE.

Scarlett Hibiscus <i>Infusion hibiscus, sirop de vanille, purée de litchi, jus de citron, menthe fraîche</i>	11€
Green Harmony <i>Thé vert Geisha, jus de citron vert, sirop d'agave, cordial Geisha, eau de rose, eau pétillante</i>	11€
Texan Gold <i>Jus de pomme, sirop de cannelle maison, jus de citron, Schrub (pomme, poire et vanille)</i>	11€